調鼎集序

是書凡十卷不著撰者姓名盖相傳舊鈔本也上則水陸珍錯羔雁禽魚下及酒漿醯醬鹽醢之屬凡周官庖人亨人之所掌內饔外饔之所司無不燦然大備於其中其取物之多用物之宏視齊民要術所載物品飲食之法尤為詳備為此書者其殆躬逢太平之世一時年豐物阜匕鬯不驚得以其暇著為此篇華而不僭秩而不亂易曰君子以酒食宴樂其斯之謂乎往者伊尹以割烹要湯遂開商家六百載之基高宗之相傳說也曰若作酒醴爾為鹽梅遂建中興之業老子曰治大國若烹小鮮聖王之宰割天下比物此志也然則是書也雖曰食譜謂之治譜可也濟寧

鑑齋先生與多祿相知餘二十年素工賞鑒博極羣書今以伊傅之資當割烹鹽梅之任則天下之喁喁屬望歌舞醉飽猶穆然想見賓筵禮樂之遺而故人之所期許要自有遠且大者又豈僅在尋常匕箸間哉

先生頗喜此書屬弁數言以志贈書之雅云戊辰上元成多祿序於京師十三古槐館

目録

造醬法　用臘水　要三熟　濾塩渣
造甜醬　造甕醬　造酒醬　造麩醬
芝蘇醬　烏梅醬　玫瑰醬　甜醬滷
米醬法　西瓜醬　麩甜醬　黑豆油
用醬法　八寶醬　千里醬　炒芝蘇醬
造醬忌曰　試塩水　造醬油論
蘇州醬油　揚州醬油　黃豆醬油　蚕豆醬油
白醬油　麦醬油　花椒醬油　麩皮付渣醬油
米醬油　小麦醬油　黑豆醬油　黃豆醬油
千里醬油　做醋法　神仙醋　佛醋
糯米醋　大麦醋　烏梅醋　五辣醋

五香醋　極酸醋　粟米醋　白酒娘　鯆魚油　芫荽
調和作料総論
白酒醋　糯米醋　甜糟油　油論　盐論　川胡椒八欵
濃醋脚　又神仙醋　紹興糟　椒羌油　羌二十欵　生葱
米醋　錫醋　暑天糟物法　猪板油　大蒜十欵　諸物鮮汁

醬

醬不生虫面上洒芥末或川椒末則虫不生　辟蝇蚋面上洒小茴末再用鴉翎蘸生香油抹缸口則蝇蚋不入

凡生白衣与醬油渾脚用次等毡帽頭稀而不緊者濾之則净　醋同

造醬用臘水　頭年腊水揀極凍日煮滚水放天井空處冷定存俟夏月沧醬是為腊水最益人不生虫經久不壞

造醬油同　又六月六日取水净甕盛之用以作醬醋醃物一年不壞

造醬要三熟　熟水調麪做餅熟麪做黃将餅蒸過用草罨熟水浸盐々用滚水浸　造醬油同

濾盐渣　凡盐入滚水攪三四次澄清濾去泥脚草屑用

造醬法

造醬油同

造甜醬　宜三伏天取麪粉入炒熟蚕豆屑不拘多少滚水和成餅
厚二指大如指掌烝熟冷定楮葉厚盖放不透風處七日
上黄晒一二日搗碎滚水下鹽濾過泡成醬每黄子十斤
用鹽三斤　又每麪粉一担烝熟作餅成黄子七十五斤
不論干濕每黄一斤用鹽四兩将鹽用滚水化開下缸即
用棍攪不使凿塊若有塊取出復上磨蘇州甜醬每黄豆一担用麪
一百六十斤揚州甜醬每豆一石用麪四百斤　又晒甜
醬加炒熟芝蔴少許滋潤而味鮮用以醬物更佳　又黄
子一百斤用鹽二十五斤水六十斤晒三十日須每日換
缸晒之然後攪轉長晒愈晒愈紅愈甜黄用干麪一百斤
晒透净存八十斤成醬可还原一百斤鹽加晒熟可淂一
百三十斤醬黄内入七分開之梅花頗香

造甕醬　白豆炒磨極細粉投麪水和作餅入湯煮熟切片
晒干同黄子搥碎入甕加鹽滚水泥封十個月成醬味極
甜

造酒醬　糯米一斗做成白酒漿加炒鹽四兩淡豆豉半斤
花椒一兩胡椒二錢大小茴香各一兩生姜一兩和匀細
磨即成美醬

造麩醬　每小麦麩一斗用鹽三斤少則淡易酸先將麦煮
熟取起待温用粉拌攤芦蓆上一寸厚七日上黄晒干磨
碎每碎十斤加盐三斤熟水二十斤下缸入糯米冷飯一
碗攪匀成醬任醬各物皆了凡醬物須醃去水晾干投醬
内一復時可用

芝蔴醬　熟芝蔴一斗搗爛六月六日将滾水晾冷用坛調勻水高芝蔴一指許封口晒七日開坛将黑皮去净加酒娘糟三碗醬油三碗酒二碗紅麯末一升妙綠豆一斗小茴一兩和勻半月後用

烏梅醬　烏梅一斤洗净連核打碎入沙塘五斤拌勻隔湯煮一炷香伏天取用消暑

玫瑰醬　甜醬碟内入玫瑰花蓝蘸用多投入缸内醬物亦好

甜醬滷　即甜醬稀汁以之燒肉色甚佳蘸白肉拌黃菜俱妙

米醬　白米舂粉燒水作餅子蒸熟候冷鋪草上以草盖之七日取出晒干刷去毛不必搗碎每斤配盐四兩水十大碗盐水先煎滾候冷澄清泡黃早晚翻攪晒四十日收貯聽用　又糯米与白米对配作同前又不論何米江米更好用水煎幾滾帶生撈起不可太熟蒸透不透不妨取起用蓆攤開寸半厚候冷盖密至七日晒干如遇好天用冷茶拌湿再晒每米黃一斤配盐一斤水四斤盐水煮滾澄清去渣候冷将米入盐水晒四十九不時用竹棍攪勻倘日色太烈晒至期過干用冷茶和勻不干不用候四十九日後将米并水俱收起磨極細即成米醬或用細篩磨爛亦可以後或晒或盖密直當日處任便加醬干可加冷茶和勻再晒凡攪時看天氣晴明動手如遇陰天則不可攪

西瓜甜醬做醬油亦用此黃　用白飯米泡水隔宿撈起舂粉篩就晒干或碎末亦可次用黃豆淘净米粉十五斤配黃豆亦可和水和滿鍋

米醬法

慢火煮一日歇火悶一復時次早連汁取出入大盆內同
粉拌勻用手揣揉捻成塊子鋪草薦上仍用草蓋少則七
日多則十日取出攤门上晒干刷去毛杵碎与盐对配前去
黄子十斤用盐二斤八两和勻裝盆每黄一斤配好西瓜六斤削去青
皮用木板架于盛黄盆上切開瓤揉爛帶汁子一并下去
白皮切作蔿片仍用力橫括細碎攪勻此醬所重者瓜汁
一点勿輕棄將盆口「開」向日中大晒攪四五次至四十日
裝坛聽用若欲作菜俟一月時另取小礶用老姜或嫩羌
切絲多下加杏仁去皮尖如要入菜油先煮透攪勻再晒
十餘收貯可當淡豆豉用

麩甜醬　白麩十斤以滚水作成餅子不可太厚中挖一孔
令透氣蒸熟放煖屋用稻草鋪遍草上加薦放麩于上覆
以薦勿令見風俟七日發黄取出俟冷晒干每十斤配盐
二斤八两滚水將盐泡半日俟冷澄去渾脚下黄時以木
扒攪令爛每早日未時翻攪極透晒紅取出磨過放大鍋
煎之每一鍋放紅糖一两不住手攪熬至顏色極紅裝坛
俟冷封口仍晒之味甚鮮美一云醬晒至紅色可以不磨
只在合盐水時攪打用手擦摩極爛或先行杵碎粗篩〻
過以水泡之自然隔化兼可不用鍋煎只用大盆盛置鍋
內隔湯煮之亦加紅糖不住手攪至紅色裝起此法似略
简　又小麦蒸粉不拘多少和水成塊切片約厚四五分
蒸先於空房內用青蒿鋪地鮮荷葉亦可加干稻草上面
再鋪薦將熟麩片排草上覆以稻草蓋上至半月後發黄
取出晒干將毛刷去用新磁器收存臨用研成細粉每十

> 自然甜醬先將大醬罇一个入白麩錢十斤每斤用水一斤用手拌之如醬黄成即起別處將麩用水以手拌之又起如此拌完不温不干以草蓋好熱过七日將黄冲碎篩細如粉取熱盐滷入麩內不湿不干入蔿〻坛內以手壓平一層麩壹層盐至頂而止夏布扎口外用鐝子罇蓋頂不必露天放有日處不必去看亦不畏雨一月即好多日更紅更甜数年俱可留淂永絕蠅蛆之患

斤配盐二斤八两将大盐預先杵碎净水煎過澄去渾脚
和黄入缸或加紅糖亦可以水較醬黄約高寸許大日晒
月餘每早日未出時翻轉極透自成好醬　又白麪粉每
斗淂黄酒糟一飯碗入麪做劑子一斤一個烝熟晾冷收
或一堆用布袍袱盖好十日後皮作黄色内泛起如蜂窩
分開小塊晒干研爛新汲井水調和不干不湿便可捲成
團每麪一斤約用盐四斤六两調匀下缸大晴天晒五日
即泛漲如粥醬皮紅色如油用木扒兜底掏轉仍照前一
斗之数再加盐三斤半調和後按五日一次掏轉晒至四
十五日即成醬矣醬油熱時不可乱動切忌　又黄豆五
升配干麪粉十五斤先将盐用滚水泡開澄去渾脚晒干
净用十二斤将豆下大鍋水配滿煮一夜歇火次早汁取
入大盆用麪粉拌匀用手捻起排芦席上盖草令發霉少
則七日多則十日取出攤開晒干研碎下缸将盐泡水和
下歀干少下水欲稀多下水日晒每早用木棍翻攪十日
或半月可用一云多用水依前小麦麪方作醬油亦佳
又白麪粉和劑切成片烝熟用各樹葉盦七日晒久搗碎
每十斤盐[用]三斤熟水二十斤晒每日攪之色紅而甜　又
生白麪粉水和作餅罨黄晒鬆每十斤用盐五斤水二十
斤晒成收之作調粉極佳　又小麦二斗泡二取出淋净
烝熟晾冷舖席上用草盖好顆七日俟冷取出晒極干簸
其黄衣磨粉不必篩用白糯米八升煮稀粥晾冷将麦麪
每斤用盐六两同粥和匀放淺缸内四边攤開晒七日俟
冷取出即可醬物其醬于七日後分作二股一半醬頭落

麪甜醬法　蚕豆醬　黄豆醬

一半畄入坛又每麦十斤糯米三升用塩五十八两如有酸味再加糯米粥塩

蚕豆醬　蚕豆炒過磨成粉一半麩三斤和匀切片罨黄晒每十斤塩五斤腊水晒成收之近不炒磨去壳煮子糜而已亦有不去壳者

黄豆醬　黄豆磨净和麩罨再磨每十斤塩五斤腊水晒成收之

黑豆醬　黑豆一斗炒熟水浸半日煮爛入大麦麩二十斤拌匀和劑切片烝熟罨黄晒搗每一斗塩二斤井水八斤晒成黑甜而色清

用醬各條

凡烹調用醬取冷水調稀勿用热水澄清去醬渣入鍋畧熬亦無醬氣

八寶醬　甜醬加沙糖用熬熟香油炒透將冬笋晒干香芃沙仁干羌橘皮片俱研末和匀收貯　又或不研末和冬笋及各種菓仁砂仁醬瓜羌同

炒千里醬　陳甜醬五斤炒芝蔴二斤干羌絲五两杏仁炒仁各二两橘皮四两椒末二两洋糖四两以熬過菜油用前物炒干收貯暑月行千里不壞　又鴉肉丁笋丁大椒

黑豆醬　八寶醬　千里醬　芝蔴醬

香芃脂油用甜醬炒貯用亦千里醬　又各物用醬油煮、
臨用沖開水
炒芝蔴醬　芝蔴炒熟去皮和細肉丁甜醬同炒　醬內入
大椒末醬各種菜另有一種辣味　蘇油甜醬用鮮汁和
熬成濾清用

醬油

造醬油用三伏黃道日除危定執皆黃道日浸豆黃道日拌黃又端
午日取桃枝入缸又火日晚間照醬俱不生虫不拘黃豆
黑豆照法煮爛入麩連豆汁洒和或散或塊或楮葉或青
蒿或麦稭於不透風處罨七日上黃搥碎用

一下醬忌辛日　一水日造醬必虫　一孕婦造醬必苦
一防雨点入缸　一防不潔身子眼目　一忌缸罈浥法不
净　一醬晒淂極熱時不可攪動晚間不可即盖應攪之
日務於清早上盖必待夜晾静冷下雨時盖缸亦當用木
棍撑起若閟住黃必翻　又日已出或日已沒下醬無蝿
又橙合醬不酸　又雷時合醬令人復鳴　又月上下
弦之候觸醬輙
一式塩水醎淡用鵮子一枚入塩水内鹹若適中蛋浮八分淡
則沉下鹹則浮起二指絲毫不爽也每黃十斤配塩三斤
水十斤乃做醬油一定之法斟酌加減隨宜而用
一塩入水順攪二三次澄清濾去泥渣二次下塩再晒色淡
加麦糖汁甘草水但加顏色須防春發霉秋冬無碍

一做醬油愈陳愈好有甾至十年者極佳　乳腐同每坛醬油澆入麻油少許更香又醬油濾出入甕用瓦盆盖口以石灰封口日〻晒之倍勝于煎

一做醬油豆多味鮮麸多味甜北豆有力湘豆無力

一醬油缸内于中秋後入甘草汁一杯不生花又日色晒足亦不起花未至中秋不可入用清明柳條止醬醋潮湿

一做醬油頭年腊月貯存河水俟伏日用味鮮或用腊月滚水醬味不正取米雹一二斗入甕或取冬月霜揆之即佳

一醬油自六月起至八月止懸一粉牌寫初一至三十日遇睛天每日下加一圈扣定九十日其味始足名三伏秋油又醬油坛用草烏六七個每個切作四塊排坛底四邊及中心有虫即死永不再生若加百倍尤炒

蘇州醬油　每缸黄一百三十斤塩一百二十斤水四百五十斤晒六十日箍油三百五十斤少晒生花多晒折耗故以六十日為準　二油每缸加塩一百斤水四百斤六十日抽油三百斤

揚州醬油　每缸黄二百二十斤塩一百五十斤水五百五十斤晒三個月箍油三百五十斤

二油

黄豆醬油　每豆三斗晚間煮熟停一時攪轉再煮盖過夜

次早将熟豆連汁取出放缸内用麸粉一担拌匀于不通
風處将芦草舗匀楮葉厚盖七日上黄刷净晒干每黄一
斤用盐一斤入熟水七斤浸透半月後可用又黄子十斤
盐三斤水十斤伏日下缸　又黄豆一担麸粉一担半水
十六担用火日下缸　又先晒水後晒盐入黄子日晒夜
露一月成可

蚕豆醤油　五月内取蚕豆一斗煮熟去壳用麸三斗滚水
六斗晒七日入盐十八斤濾净入黄二十日可篘如天陰
須二十餘日纔滗篘净二油加盐再晒　又蚕豆三斗煮
麋白麸粉二十四斤攙晒成油

麸热拌匀作餅草
罨七日上黄刷净晒
晒鬆槌碎用

套油　醤油代水加黄再晒或二料并作一料名夹缸油油
晒出味自濃厚

白醤油　豆多麸少其色即白如豆（同）一担加至二担麸用一
担只用五斗

麦醤油　小麦二斗泡二日烝熟取出晾冷大黄豆一斗煮
過夜令極爛冷透拌麸十斤罨七日取出晒干以冷水少
許拌和黄子加力揉如用下舗盐一碗将黄舗匀盖定再
放盐一盌以草圍緊勿令透風七日取出再晒二三日每
黄十斤水下四十斤盐七斤半攙匀晒之色黑味甜第二
落盐水減半晒至色濃為度前後二油煎一二滚入坛晒之又每黄十斤煎甘草湯一兩入糖内不出虫而味甜炒飴熬湯下色更濃　又不拘黄豆黒豆俱揀净煮爛晾
冷每豆一斗拌麸十五斤作小圓塊以葦箔攤貯上加稻
草盖好週圍必須透風過七日取出晒干去黄衣至七八
月間每黄十斤水四十斤白盐五六斤晒月餘濾起再晒

白醤油　麦醤油　花椒醤油麸皮醤油米油

過月餘便可入坛

花椒醬油　黄十斤盐六斤水四十斤加鮮花椒四斤共入坛滚水灌滿泥封晒半月即成醬渣入水磨下再加盐可將各種小菜大約水十斤盐一斤

麸皮醬油　麸皮二斗腐渣十斤二物拌匀不宜太湿湿則不顆烝過取起如合醬法七日後晒干每一斤水十五斤盐二斤半清晨下次日榨出二次水減半盐二斤如前沼之二油并晒色黑味濃再煮一二滚入坛顆過取出再以水拌入坛封二七日更好

米油　白糯米一斗泡七日瀝干淋净烝熟取起以滚水多遍潑之放盆内攤開稍冷拌紅麯末一斤入坛次日用醬油四斤炒盐八两花椒粒二两共入攪匀面盖燒酒香油各二斤泥封两月後可用燉热蘸諸物絕佳其所潑滚水一并入坛

小麦醬油　將小麦淘净下鍋煮熟囟干取起攤鋪大簻内日晒不時用筷翻攪半干將簻揭開晚房上用簻盖蜜三日如天氣太热麦氣太旺日間將簻抬入空間仍盖蜜若天氣不热麦氣不旺則日間將簻開縫就好倘天氣雖热而麦氣不旺即當盖蜜為是切勿透風氣七日後取出晒干若一斗出有加倍即為尽發將做就麦黄以飯泔漂洒即帶綠色每斤配四两水十大碗盐水先煎滚澄清候冷泡麦黄日晒至干再添滚水至原泡分量為準不時畧攪至赤色將淌濾起下鍋加香芃大茴整用芝蔴袋盛同入三四滚加好老黄酒一小瓶再滚裝罐聽用其渣酌量加盐煎水如前法再至赤色下鍋煎数滚收貯以備煮物作料之

小麦醬油　黑豆醬油

用　又麦黄与前同但晒干時用手搓摩揚簸去霉磨成細麵每黄十斤配塩三斤水十斤塩同水煎滚澄去渾脚合黄麸做一大塊揉滑不硬不軟如餑餑式装缸盖緊令發次日揿開用一手掏水颼颼晒下晒加一次至用木棍攪滑活轉就止或遇雨亦不致生蛆

黑豆醤油

黑豆先煮極爛撈起候畧温加白麸粉拘拌匀（每豆一斗配麸二斤或五斤）攤開了半寸厚用布盖蜜或蓆草亦可候發霉至七日晒干天氣熱不過五六日凉則六七日總以多生黄衣為妙然不可過爛如遇天色晴明用冷茶拌湿再晒干（用冷茶拌者欲其味甘不拘幾次愈多愈妙）每黄豆一斤配塩十四両水四斤塩和水煮滚澄清去渾脚晾冷将豆黄入塩水泡晒四十九日要香加香芃大茴花椒羌絲芝蔴各少許撈出两次豆渣加塩水再熬酌量加水（每水十斤加塩二両）再撈出三次豆渣加塩水再熬去渣然将一二次之水隨便合作一處拌匀或再晒幾日或用糠火煨滚皆可其豆渣微乾加香料即名香豉可作家常小菜也

黄豆醤油

每揀净黄豆一斗用水煮熟須慢火煮以豆色紅為度連豆汁盛起每斗豆用白麸二十四斤連汁并豆拌匀或柳用竹籩或柳籩分盛攤蓆按寔将籩放無風處上覆稻草顆七日去草日晚間收次日又晒至十四日遇陰天算数補之揔以極干為度此作醤黄之法也顆好醤黄一斗先用井水五斗量準傾缸内每斗醤黄用生塩十五斤称足将塩盛竹籃或竹筲箕溶化入缸去其底渣将醤黄加入　晒三日至第四日早晨用木扒撹底掏轉（熱晒時不可動）

黄豆醤油

又過二日如法再掏轉如此者三四次至二十日即成醤油至瀝醤油之法以竹絲編成圓筒有週圍而無底口名曰醤篘坐定缸底篘中渾醤住不挖出見底乃已篘上用磚壓住以防醤篘浮起缸底流入渾醤次早則篘中則俱属清醤緩緩舀起另住潔凈缸内仍放有日處再晒半月缸口用紗或蔴布色好以免蒼蠅投入如欲多做将豆麪塩水照数加增末篘時其浮面豆渣撈去一半晒干可作干豆豉用又将前法醤黄整塊（醤黄即做甜醤所用者）先将飯湯候冷逐塊搵濕晒干再搵再晒日四五度若日炎可干六七次更妙至色赤乃止黄每斤配塩四兩水十大碗塩水先煎滚澄清候冷泡醤黄晒干即添滚水至原泡分量為準不時畧攪但不可攪破醤黄塊晒至赤色醤消濾起下鍋加香芃大茴花椒（整粒用）芝蔴（用袋盛）同入三四滚加好老黄酒一小瓶再滚装罐聽用其渣再酌量加塩煎水如煎水如前法再晒至赤色下鍋再煮数滚收貯以備煮物作料之用

千里醤油　揀厚大香芃一斤入醤油五斤日晒日浸干透收貯行遠作醤油用　又醤油内入陳大頭菜切碎装袋浸之發鮮或蝦米全鈎亦可胡椒亦發鮮又棉花入伏油晒干用時多寡隨意

醋

取其酸而香陳者色紅米醋為上糖醋次之鎮江醋色黑味鮮醋不酸用大麥炒焦投入色固即將淂味又米醋不入炒鹽不生白衣

神仙醋　五月初一日取飯鍋揑成團置筐内懸起日投一箇至來年午日搥碎簸淨和水入坛封口七日成醋色紅而味酸又老黃米一斗烝飯酒麯一斤四兩打碎拌勻入甕一斗飯二斗水置淨處勿動一月即成又硬米一斗浸一宿烝飯晾冷入坛三日後入河水三十斤以柳條每日攪数次七日後不須攪一月成醋濾去渣加花椒廿許煎滾收貯

又五月二十一日搗米每日淘米一次至七次烝熟晾冷入甕青布扎口置陰處將甕架起不可着地至六月六日取下

加水大約每飯一碗水加二碗納甕七日日攪一次至七日
傾入煎滾又加炒黑米半升于甕底復灌滿入甕封固六
十五日即成

佛醋　清明糙私一斗水浸七日加柳枝頭七個浸第八日
将米撈起裝蒲包内（襯荷葉数片）懸風前人往来之處二七後
觧下晒至四月初八日入坛米一斗用水三斗再加耗水
碗置向太陽處（或灶門口）每日用柳棍四十九次攪之酸榨出
米渣澄清入鍋每斗加塩半斤椒茴各少許封口聽用

糯米醋　六月六日取小麦二升磨碎不篩汲新井水和作
餅不宜過湿（傷湿則心発青 不堅寔則易生虫）蒸皮紙包固懸風透處陰干
聽其自發至八月社日用糯米一斗淘湿蒸飯同麪餅搗
碎拌匀入甕以蒸飯水四斗冷定澆入如不足生水加上
紙甕口針刺数孔于紙上（此時用湯浄器備用）一月滿後搾醋煮熟
另用早稻一升舂半壳半米炒焦色乘热投醋中入浄器
封固窨之則醋色黑味酸頭醋煎藏二三四次之醋加麥
滾水冷下
又糯米五斗舂五分熟六月初一日入水浸之至初六日
濾干蒸飯下坛将飯搽寔每坛加滚水两大碗夏布包口
七日傾大缸内用冷井水五斗拌匀分装七坛早晚順攪
二次過十四日每早攪一次澄清不必再攪過五十日查
看如有白花用紅炭淬攪至無花而止两月上搾搾後即
煎鍋要干燥每一鍋加塩滷半茶杯如無滷塩一撮趂
热入坛即泥封（其坛須先用热灰洲浄热醋一盪始可用即一切像伙着生水其醋即壞）排
列簷下晒之

大麥醋　大麥仁二斗烝一斗炒一斗晾冷用麫半斤拌勻
入甕滚水四十斤灌滿夏布盖面外一日下晒七日成醋
烏梅醋出路用一名千里醋烏梅去核一斤搥碎釅醋五斤傾入烏梅浸
一復時晒干再浸再晒以醋收尽為度研成細末和之為
丸如芡寔大收收貯用一二丸于湯中即成醋矣
又出路用烏梅葉頻浸頻晒用時入葉一片即成醋味矣
五辣醋　醬一匙醋一錢白糖一錢花椒七粒胡椒二粒生
姜一錢大蒜二瓣又姜花胡椒橘皮絲蒜亦名五辣醋
五香醋　甜醬黃酒橘皮花椒小茴　又花椒小茴蒔蘿丁
香炒盐醬為五香醋
白酒醋　三白酒用花椒四两炒盐半斤入罈內即成醋
絡奥酒做醋　饅頭一個烏枚二十四個放坛內半月即成

又凡酸酒入热飯團如碗大七日成醋
濃醋脚　以之擦錫器銅器易亮　入烹庖易結底
二落醋糟　拌脂油盐可作飯菜
焦飯醋　飯後鍋底鐽起鍋粑投入白水坛置近火煖热處
常用木棍攪之七日便成醋矣　又凡酒醋不飲者投以
鍋粑依前法作醋用絡奥酸酒更好
米醋　赤米不用舂淘净烝飰拌麴發香用水或用酒潑皆
可其麴發時愈久愈好乃將酒渣篩〻添入即熬酒之熬桶尾俟
月餘可用如霉用鉄火鉗燒紅淬之每日一二次仍連坛
取出晒之　又糙米一斗浸过夜取出烝熟晾冷装坛三
日酸透入凉水三十斤用柳條每日攪数次七日後不必
攪過一月不動俟其成醋濾去糟粕入花椒黃栢少許煎、

数滚收坛聽用

極酸醋　五月午時用做就粽子七個每個内夾白麯一塊外加生艾心七個紅麯粉一把合為一處裝甕罐井水七八分滿甕口以布塞滆極緊置背地方候三五日早晚用木棍攪之嚐有酸味再用黑糖四五圓打碎和燒酒四五壺隅湯炖糖化取起候冷傾入醋内早晚仍不時攪之候極酸可用（要）用時取起酸汁一罐換燒酒一罐下去再用不完酸亦不腿

又神仙醋　糙糯米或秈米每米一斗五升浥七日揚起淋淨烝飫候冷用飴糖六斤与飯拌匀入力再加河水三斗以清明棍每日早晚攪之晒日中或透風高處初起七日須在陰地 原方米一斗糖七斤一月即熟清明前後做皆可 又不拘何米清明起日浥至第八日撈(将米)起鋪芦蓆上晾干以蒲包收貯藏至四月八日每米一斗五升加水三斗入坛封好放陰處八月内可榨　又三伏時用倉米一斗淘淨煮飯攤冷盦黃晒簸挍水淋淨別以倉米二斗烝飯和匀入甕以水淹滿蜜封貯煖處二七日成

又糯米醋　秋社日用糯米一斗淘淨一（浸）宿烝過用六月六日做成小麦麸和匀加水二斗入甕封釀三七日成烝後以水淋過

錫醋　米錫每一斤水三斤煎化白麸末二兩瓶封晒收

粟米醋　陳粟米一斗淘淨浸七日烝過淋淨候冷入甕蜜封日夕攪之七日即成

小麦醋　小麦水浸三日烝熟盦黃入甕七七日成

大麥醋　大麦小麦米各一斗水浸烝熟盦黄晒干淋過再
以麦米煮二斗和匀加水封閉三七日成

糟油

糟油　嘉興楓涇者佳太倉州更佳其澄下濃脚塗熟鴉鴨
猪羊各肉半日可用以之作小菜蘸各種食亦可用法用
花椒醬油酒白酒娘一年可用愈陳愈佳　又酒娘脚十
斤酒麯八两川椒二两閉之数月其浮者即為油
又灌蒙紗入糟坛中從春過夏取出在罐中者即為糟油
凡酒脚十斤加酒麯二斤　又以竹作篘置糟坛為篘下
者為油亦須冬收過夏者乃取　又三黄糟三伏中糯米
一斗罨作黄子以一斗用酒藥造成白酒漿以一斗炊作
要飯合此三者拌匀入甕用泥封之日晒至秋冬用或和
在醬内亦妙
陳糟油　搾新酒時将酒脚淀清少加塩煎過入坛泥封伏

日晒透至冬開坛取糟油浸鷄鴨魚肉数日可用

紹興陳糟　上榨後每一斤拌盐三兩裝坛坛底面放盐泥封置有太陽處一年後用　有一種水種味不香　或将糟磨碎加濾汁或酒加糟用包上下夾襯糟物潔净而香

暑月糟物鷄鴨魚肉之類帶熟擦盐裝罐一層食物澆一層燒酒至滿月湿腐皮包口再加皮紙扎好数日可用　暑月開糟坛同酒坛裝数小瓶貯用其大坛口須盐滷春泥封好若見生水各物必壞

糟餅　白酒娘濾去水白麸一斤糯米粉一斗和匀候酵發作餅烝

白酒娘　白糯米一斗夏日用冷水淘浸過夜次早撈起烝熟不要傾出用冷水淋入甑内至微温為度傾扁缸攤凉用白酒藥三粒搗碎如粉拌飯舖平飯中開一鍋穴再用碎白藥一粒糝匀窩穴週圍其缸用包袱盖好三日其窩有酒即成酒娘如欲多做照数加之冬日用热水淘净浸過夜次日撈起烝熟不要傾出用温水淋入甑内不至泡手即止傾扁缸内不必攤冷即用白酒藥如前拌入亦做一鍋仍加藥粉一粒包袱盖好用稻草週圍上下裝盖不令其冷如無稻草棉遮盖亦可凡春秋之時揔以淋水酌量淂法為要

油

菜油取其濃蘇油取其香做菜須兼用之蘇油坛埋地窨数日拔去油氣始可用　又蘇油熬尽水気即無焗还冷可用　又小磨将芝蘇炒焦磨油故香大車蘇油則不及也　荳油菜油入水煮過名曰熟油以之做菜不損脾胃能埋地窨過更妙

熬椒羌油　老羌四五片或用花椒一两入蘇油熬過收貯臨用加醬油醋洋糖凡暑調和諸菜味香而肥　如菜宜拌油者澆之絶妙如白菜荳芽水芹俱須焯過冷湯漂净摶干再拌

猪油　未熬時加塩略醃去腥水若熬久始用入塩即臭

時魚油　時魚治净入蘇油爍去魚对入醬油做各種菜鮮美

異常　河豚蜶蠍鮹魚醬油同

盐

凡盐入菜須化水澄去渾脚既無盐塊亦無渣滓一切作料先下最後下盐方好若下盐太早物不能爛盐能破堅

生食作溤浙盐苦淮盐味鮮

飛盐　以好盐入滾水泡化渾去石灰泥渣下鍋煮干入罐不苦

盐餅　盐不拘多少以水淘化鋪麗紙上筲箕底將盐水傾入放净鍋上俟水滴尽煮干入生芝麻少許和之再捺寔箬包大煅去汁作餅大小如意

姜

八月交新能解諸毒能調五味姜亦羌霜或切片或整塊
烹庖諸品必須之物也
欲去辣味用炒塩拌揉或滚水焯不宜日晒致多筋渣加
料浸後再晒則不妨　又用核桃二個搥碎置甕底則不
辣以半熟栗末糁甕口則無渣以蟬脫数枚置甕底雖老
姜亦無筋

五辣姜　花椒小茴蒔蘿丁香炒塩　又甜醤黄酒橘皮花
椒茴香

五美姜　嫩羌一斤切片白梅半斤打碎去核入炒塩二兩
拌匀晒三日入甘松一錢甘草五錢芸香末二錢拌匀又
晒三日收用

姜霜　老姜擦净带湿磨碎絹篩濾過晒干或霜長途多帶
飲食中加之有姜味無羌形食蟹尤宜又磨下之水濾去
渣即羌汁

姜米　老姜去皮切碎如小米大晾干用亦以便長途之需
也

伏羌　六月伏日每生羌三斤切絲配紫蘇三斤青梅一斤
炒塩揉匀趣三伏中晒干收貯　凡受風寒以羌絲紫蘇
少許泡粗六安茶飲之取汗即愈

紅糖姜　先將黃梅五斤塩醃七日加取滷另生水將黃梅
浸投数日取出梅子搵扁晒干(不扁再揑)再晒又將牽牛(俗名喇叭)
(先去帶)浸入原滷内(花愈多愈紅)晒干收貯俟鮮羌上市取嫩羌
十斤用布擦净切净罄醃一日傾去滷即將牽牛花梅干
同羌拌匀晒二日揀去牽牛花用次色糖拌二次去滷再
拌洋糖晒二日裝瓶一層姜一層梅干洋糖封口終年不
変色每姜片一斤前後用糖一斤愈白色愈紅糖滷梨絲
并各種菓品甚美

糖姜絲　拌荸薺絲加糖羌滷更美

紅塩羌　沸湯八升塩三斤打匀去泥渣白梅半斤搥碎入
水浸二水和合收貯逐日投牽牛花去蒂俟水色深濃去
花取嫩羌十斤勿見水擦去外紅衣切片白塩五两白矾
五两滚水五碗化開澄清羌置日影边微晒二日取出晾
干加塩少許拌匀入前二水内烈日晒干上白塩凝燥裝
瓶

糟羌　勿傷皮勿見生水用干布擦净晾半干每羌一斤陳

糟一斤盐五兩于社日前拌醃入甕　又晴天収嫩羌陰
干四五日勿見水用布擦去皮每羌一斤用盐二兩陳糟
三斤拌勻封固要色紅入牽牛花拌糟又每嫩羌芽一斤
用糟一斤半炒盐一兩五錢拌勻入瓶仍洒炒盐封口
又秋社前嫩羌用酒和糟盐拌勻入坛上加黑糖一塊封
七日可用

醬羌　生羌取嫩者微醃先用粗醬套之再用細醬套之凡
三套而味始成又半老羌不拘多少刮去皮切兩片用盐少許
一醃撈起瀝干入開水鍋一焯候冷投甜醬内嫩而不辣
又刮去皮切開醃一宿取起瀝干買現成甜醬入盆三五
日可用

醬姜芽　去辣味拌炒盐裝袋入甜醬

醋羌　嫩羌炒盐醃一宿取滷同醋煎熬沸候冷入炒糖封
口收貯

蜜姜　嫩羌切小片去辣味蜜浸

氷姜　嫩羌切箔片用熬過白盐醃

閩姜　嫩羌切條去辣味入熬熱洋糖醃

鮮姜絲　鮮羌去皮擠去汁入糖再舂拌桂花蕊

糖姜餅　嫩羌滚水焯去辣味搗爛拌洋糖印小餅

醃紅甜姜　揀大塊嫩生羌擦去粗皮切成一分厚片子置
磁盆内用研細白盐少許或將盐打滷澄去泥沙下鍋再
煎成盐用之醃一二時辰即瀝出盐水約每斤加白醃梅
干十餘個拌入羌内隔一宿候梅干發漲羌片柔軟撈起
去酸鹹水仍入磁盆每斤可加洋糖五六兩染舖所用好

紅花汁半酒杯拌匀晒一日至次日嘗之若有鹹酸水仍
逼去再加洋糖紅花一二次揔以味甜而色紅為度仍晒
二三次日入瓶晒時務將磁盆口用紗蒙扎以防螞蟻蒼
蝇投入

蒜

青蒜八月起次年三月止蒜頭四五月蒜苗三四月止

青蒜　嫩青蒜葉切段每斤塩一兩醃一宿去臭味晾干入
滚水焯又晾干再拌甘草湯烝晒干装甕或拌醬糖均可

蒜梅　青硬梅子二斤大蒜頭一斤去浄衣皮炒塩三兩量
水煎湯停冷浸之五十日其滷変色傾出再煎停冷入瓶
一七月後用梅無酸味矣蒜亦無暈氣

糖醋蒜　去外面老皮水浸七日一日一換水取出晒干滚
水焯過加炒塩醃透每蒜一百用醋一斤紅糖半斤泥封
收貯　乳蒜小蒜也加糖醋装瓶出湾沚者佳

醃大蒜　大蒜去梗鬚并外面老皮貯小缸泡去辣味一日
一換水約七八日取起晾干用炒塩醃装坛过性夏月取

用

醃蒜苗　蒜苗切段醃入缸榨八分干入炒盐揉装小瓶過性六月間取用

蒜苗干　蒜苗切寸段每一斤盐一两醃去臭味晷晾干或醬或糖拌少許烝熟晒干收藏

做蒜苗　取蒜用些少盐醃一宿晾干湯焯過又晾干以甘草湯拌過上甑晒干入甕

醋糖蒜苗白　蒜苗白盐醃搾干入醋装瓶　又盐醃干切段或晒干入甜醬或糖醋煮

醃蒜頭　新出蒜頭乘未甚干者去幹及根用清水泡两三日嘗辛辣之味去有七八就好如未即将換清水再泡洗净再泡用盐加醋醃之若用鹹每蒜一斤用盐二两醋三两先醃二三日添水至滿封貯可久存不壞設需半鹹半甜於水中撈起時先用箔盐醃一二日後用糖醋煎滚候冷灌之若太淡加盐不甜加糖可也

大蒜

芫荽 六七月有至次年正二月止 又名香菜

醬芫荽 醬醃数日入甜醬 蜜餞芫荽同

醃芫荽 板橋萝卜皮剽小片同醃作小菜 現用爽口色味俱好不耐久耳

炒芫荽 配豆腐香芫豆粉炒

椒

川產名大紅袍最佳

花椒　或整用或研用焙脆研末須篩過或裝袋同煮方無粗屑

椒塩　皆炒研極細末塩多椒少合拌處蘸用

胡椒洋產者色白用法同花椒胡椒入塩併葱葉同研辣而易細味且佳

大椒一呼秦椒一呼花番椒草本有圓長二種生者青熟者紅西北能整食或研末入醬油甜醬內蘸用

大椒搗爛和甜醬烝之可用蝦米屑攙入名刺乕醬

拌椒末　大椒皮絲拌蘿卜絲蘿卜畧醃加蘇油醬油淅醋

大椒醬　将大椒研爛入甜醬脂油丁筍丁多加油炒

大椒油　蘇油整大椒入蘇油煠透去椒存油听用

拌椒葉　採嫩葉煠熟換水浸洗油塩拌以之拖麪油煠甚香

葱

醬黄芽葱　盐醃去辣味水装袋入甜醬

葱湯　用鴉汁調和多加醋能醒酒

葱用整根　扎把放饌好将葱取出或将葱搗汁似有葱之味而無葱之形青蒜芫荽韮菜搗汁同

諸物鮮汁

提清老汁　先将鳮鴨鵝肉魚汁入鍋用生蝦搗爛作醬和甜醬醬油加入提之視鍋滚有沫起尽行撇去下蝦醬三四次無一点浮油撈去蝦渣淀清如無鮮蝦打入鳮蛋一二枚煮滚撈去沫亦可

老汁　蘇油三斤醬油三斤陳酒二斤茴香桂皮同熬日久加醬油酒不可加水　又猪大腸一副洗净置地面片時煲以瓦盆去臟味気查汁撇去油臓加盐一斤白酒二斤攪匀入大桂皮茴香各四兩丁香二十粒花椒一兩裝夏布袋投汁内与鳮清同煮加老汁畧有臭味加阿魏一二厘

滷鍋老汁　丁香一錢官桂搥碎一錢大茴八分砂仁八去核

分去衣花椒八分小茴五分用生紗袋或将夏布丬将右
藥六分扎口入鍋又加煮過火腿湯四五碗醃肉湯亦可
醬油一碗香油一碗黄酒一碗将口袋挼鍋煎滚撇去沫
忌煮牛羊魚腥
猪肉汁入湯鍋一沸取出撇去浮油再用生肉絲(切)揉出血水
傾入湯内即清鷄蛋清亦可　猪肉皮汁同
蹄汁稠　肉汁肥　鷄鴨汁鮮　火腿汁香　干蝦子汁更香
又夏布袋加胡椒数粒熬
肥油鷄二只猪前肘一只去骨熬汁撈去渣用
鷄鴨鵝汁　蝦米汁　火腿汁　火腿皮汁　鮮蝦汁
青螺汁　干蝦子汁出揚州　蟶干汁　蛼螯汁　銀魚糊
魚汁　河豚汁　鰟魚汁　時魚汁　笋汁　笋湑
菌汁天花　黄豆芽汁　菉豆芽汁　百合汁蓬蒿
蚕豆芽汁　蘑菇汁　紫菜汁　香蕈汁

甜醬汁凡取汁加胡椒数粒更鮮　鰻魚汁　倫採諸汁葷素听用
諸水和汁　凡煮粥取水必須潔浄者收拾(和)諸菜于打礬水
斷不可如用水入鍋應先醬油塩醋調和浔味後下各種
食物易于浔味

諸物鮮汁

調和作料

玫瑰　桂花　牡丹　梅花　均可熬汁且可作餅

姜汁　羗絲　羗米　羗霜　花椒末　胡椒末熬汁用味發鮮

大小茴香末　蒔蘿　橘皮絲　橙絲　桂皮　陳皮

紫蘇　萡荷　紅麯丁香　砂仁　爪仁　杏仁粉

辣椒醬　葱蒜　蔴油　蓽粉　蝦粉　檀米　芝蔴

芝蔴醬　荸薺粉

五香丸　茴香二錢　丁香一錢　花椒二錢　生羗三錢　葱汁為丸

熏料　柏枝　荔殼　松球　紫蔗皮晒干擣碎放鍋內鍋下燒火熏透無焇煤気

五香方　甜醬黃酒橘皮花椒茴香　又方　花椒小茴蒔蘿丁香炒鹽　五香醋

沙糖一斤大蒜三囊大者切三片带根葱白七莖生羌七斤
麝香如豆大一粒将各件置瓶底次置洋糖在面先以花
箬鬃扎次以油紙封重陽煮週時經年不壞臨用旋取少
許入菜便香美

芥辣　每食當備以其困者為之起倦悶者為之豁襟食中
之爽味也

製芥辣　三年陳芥子碾碎入碗入水調厚紙封固廿傾用
沸湯泡三五次去黃水罷冷地俟有辣気加淡醋充閒濾
出渣入細辛二三分更辣　又芥子研碎以醋一盞及水
調和濾去渣置水缸冷處用時加醬油醋　又将滚之水
調勻滗宜盖蜜置灶上畧滗温気半日後或隔宿閒用

醬

醬不生虫面上洒芥末或川椒末則虫不生　辟虫蚋面
上洒小茴末再用鴉翎蘸生香油抹缸口則蝇蚋不入
几生白衣与醬油渾脚用次等毡帽頭稀而不緊者濾
之則淨　醋同

造醬用臘水　頭年腊揀極凍日煮滚水放天井空處